

Autochthone Rebsorten Erlebnisreise zur Tradition und Moderne

Der Gastreferent Wolfgang Beiss gestaltete den Abend zum Thema „einheimische Rebsorten“ als Erlebnisreise in drei Flights mit Stationen von Zypern bis Portugal. Mit ansteckender Begeisterung erzählte er von seinen Entdeckungen und weckte Lust, sich öfter mit solchen Weinen zu befassen, die etwas Geheimnisvolles und Ursprüngliches an sich haben.

Einstieg mit Ebling Sekt

Eingeleitet wurde der Abend mit einem Glas deutschem Sekt aus der Sorte Ebling. Diese hat in Europa etwa die gleiche Stellung wie Räuschling in der Schweiz: Räuschling gibt's nur im Gebiet Zürichsee-Innerschweiz, Ebling nur an der Obermosel von Cochem bis Trier. Er ist ein hervorragender Essensbegleiter mit sehr guter Säure und neutralem Geschmack. Die robuste Sorte gedeiht an Steillagen und wird heute meist zu Sekt verarbeitet. Für den Referenten ist es ein typischer „Bärenfellwein“, zum Einschlafen vor dem Kamin.

Der Begriff autochthon

Von 6000 Rebsorten weltweit sind rund 5700 autochthon, das heisst, sie werden nur im Ursprungsgebiet angebaut, während etwa 300 Sorten darüber hinaus Verbreitung gefunden haben. Damit eine Varietät als Sorte anerkannt ist, muss sie auf mindestens 0,2 ha angebaut werden. Die Schweiz ist reich an solchen Sorten, mit 35 (26 davon im Wallis) sind es etwa so viele wie in Frankreich oder Spanien. Sehr häufig findet man sie auf Inseln und in Alpentälern. Die Reben wurden von Siedlern mitgebracht und passten sich mit der Zeit optimal dem Klima und dem Boden an. Vom Ursprungsgebiet des Weins in Nahen Osten verbreitete sich die Rebe zuerst im östlichen Mittelmeer, dann nach Westen und Norden, vor allem durch die Römer. Später wurden sie von Europäern auf andere Kontinente mitgenommen. Wenn wir autochthone Sorten zuerst als fremd und unvertraut empfinden, ist dies nicht nur der Sorte, sondern auch dem Boden und der Machart zuzuschreiben.

Flight A: Picpoul de Pinet, Xynisteri und Catarratto

Wolfgang Beiss, der als Fachberater und Juror im Bereich Weinbau und Gastro tätig ist, bezeichnet seine Dreierserien als „Flights“. Zuerst führt er uns zu weissen Spezialitäten, von denen es übrigens viel mehr gibt als rote. Der erste Stopp gilt dem Picpoul de Pinet, der nur in einem begrenzten Gebiet westlich von Nîmes vorkommt. Im Aroma ähnelt er einem Sauvignon blanc. Er weist den höchsten Säuregehalt in Frankreich auf und ist ideal zu Meeresfrüchten oder Salade niçoise. - Aus Zypern stammt der Petritis aus der Sorte Xynisteri, der bis 1400m, fast bis zur Baumgrenze auf Lehm und Kalk angepflanzt wird, was mehr Frische bringt. Mit seinem eigenwilligen Geschmack passt er als Apéro oder zu griechischem Essen, z. Bsp. zu Fisch in der Folie. - Der Catarratto braucht Vulkanboden und feuchtes Klima, was er auf der Nordseite des Aetna findet. Seine kleinen Beeren sind sauer, aber extrem resistent gegen Fäulnis. Nach dem Barriqueausbau duftet diese „weisse Bombe“ nach Honigmelone. Empfehlenswert zu Parmaschinken mit Melone oder zum Dessert.

Flight B mit Stationen im Wallis, in Sardinien und Portugal

Die roten Reben unterscheiden sich stärker voneinander, da sie die Umwelteinflüsse stärker wiedergeben. Der Cornalin ist nicht unproblematisch, kann aber tolle Weine geben. Er gedeiht auf Urgestein, ist hart und kantig, wird aber nach 3-5 Jahren samtweich. Ausser im Wallis kommt er auch im Aostatal vor. Wo er zuerst angebaut wurde, kann nicht beantwortet werden. Mit seinen Noten von Himbeeren und Pfeffer empfiehlt er sich zu einer Wallisser Platte, Gemspfeffer, Käse oder als Schlummertrunk. - Weiter geht's mit einem Cuvée. Der Cannonau, der Aehnlichkeit mit dem Sangiovese aufweist, war schon immer in Sardinien zu

Hause, auch der Muristellu kommt nur dort vor. Beide Sorten wurden getrennt 6 Monate in der Barrique ausgebaut, erst die fertigen Weine 50% zu 50% gemischt. Das Resultat: ein von der Landschaft und vom Produzenten geprägter Wein mit viel Säure und Gerbstoff, den man am besten zu Wild, Käse oder Lamm geniessen würde. – Gleich drei Sorten finden sich im Callabriga aus Portugal: Touriga Nacional (aus der Familie des Syrah), Touriga Franca und Tinta Roriz, die man nur im Dourogebiet findet. Der Wein mit Jahrgang 2007 ist noch nicht fertig, er passt zu Braten, Nüssen und Käse.

Flight C zu den Sorten Mondeuse, Pinotage und Monastrell

Die Sorte Mondeuse ist eine von 12 autochthonen Sorten in Savoyen, eine Traube mit dicker rauer Schale, dem Pinot noir ähnlich, aber dunkler. Er wächst auf Urgestein und ist lange haltbar, geeignet zu feinem Essen.- Es folgt ein Abstecher nach Südafrika, nur dort wird der Pinotage kultiviert. Dabei handelt es sich um eine Kreuzung aus Pinot noir und Cinsault. Der aus dem Flachland stammende Wein ist sehr weich und saftig, mit einem Schokoladentouch, unfiltriert und sehr haltbar. – Aus der trockensten Gegend Spaniens, vom Rand der Wüste von Yecla kommt der Monastrell Heredad Candela, mit Beeren klein wie Rosinen. Man versucht diese Sorte jetzt z. Bsp. im Rhonetal anzubauen, womit sie dann keine autochthone Sorte mehr wäre. Der Wein mit dem Blaubeeraroma ist im Moment noch zu jung, aber schon sehr gut; ein weiterer Anwärter fürs Bärenfell.

Riesenapplaus für den anregenden und informativen Abend

Zum Schluss geht's nochmals nach Zypern, wo man seit 180 Jahren, seit der englischen Zeit also, aus zwei autochthonen Sorten den Commandaria komponiert. Neben dem Xynisteri, dem wir schon in der ersten Serie begegnet sind, enthält er den ebenfalls in hohen Lagen angepflanzten Mavro. Diesen „königlichen“ Wein genießt man zu Desserts oder Edelbitterschokolade.

Zwischen den 10 Stationen erzählte Wolfgang Beiss von Begegnungen mit Winzern, die noch einen ganz alten Rebstock am Haus besitzen, aus dessen Trauben sie nicht nur Wein, sondern zum Beispiel auch Gelée herstellen, und stetigen neuen Entdeckungen wie kürzlich in Korsika, und das alles mit so viel Enthusiasmus, dass sich das Publikum anstecken liess. In einer Zeit, wo man einerseits stets Neues sucht, andererseits dem Authentischen, Unverfälschten wieder mehr Beachtung und Anerkennung schenkt, haben die oft vom Untergang bedrohten autochthonen Sorten wieder eine neue Chance: Für den Winzer die Möglichkeit sich in einer Marktlücke zu profilieren, für den Weinfreund die Aussicht auf viele genussreiche Entdeckungen. Das leider nicht so zahlreiche Publikum bedankte sich mit sehr langanhaltendem Applaus.

Die degustierten Weine

- 1) Ebling Sekt Brut 2008, deutscher Sekt, Weingut Franzen, Bremm, Mosel/D
- 2) Béranger 2010, Picpoul de Pinet, Cave de Pomerols, Languedoc/F
- 3) Petritis 2008, Xynisteri, Kyperounda Winery, Limassol/CY
- 4) Bromeus 2008, Catarratto Barrique IGT, Az. Agricola Bromeus, Sizilien/I
- 5) Bibacchus 2009, Cornalin, Terrasses du Rhone, Les Celliers de Sion, Wallis/CH
- 6) Mandrolisai 2006, Muristellu & Cannonau, Cant. del Mandrolisai, Sardinien/I
- 7) Callabriga 2007, Tinta Roriz, Touriga Nacional & Franca, Vinhos Sogrape, Douro/P
- 8) Arbin 2009, Mondeuse, Domaine Jean Vullien, Savoie/F
- 9) Terroir Selection 2007, Pinotage Unfiltered, Springfontain Estate, Walker Bay/ZA
- 10) Heredad Candela 2009, Monastrell, Casa Vinicola HC, Yecla/E
- 11) Commandaria St.John 1999, Xynisteri & Mavro, KEO Winery, Limassol/CY

Berichterstatteerin: Ruth Graber